

青果物の
新鮮さを守ります。

青果物用鮮度保持剤

エージレス®

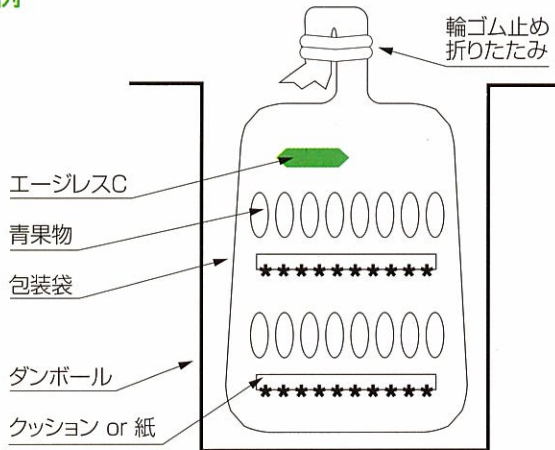
Cタイプ



エージレスC
C-250PS (原寸)

りんご・柿・ブロッコリー・ぶどう・枝豆・たけのこ等

包装例



野菜・果物の鮮度保持はその青果物の生理作用に大きく依存しています。また、生理作用は低温によって抑えられますが、さらに青果物を取巻く環境ガス組成を人工的に調節する、いわゆるCA条件[Controlled Atmosphere]が加わると、単なる低温貯蔵よりも遥かに高い貯蔵、鮮度保持効果が得られます。

鮮度保持剤エージレスCを利用すると簡易的にCA条件を作り出し青果物の鮮度を保持することができます。

三菱ガス化学株式会社

本社 エージレス営業部 ▶東京都千代田区丸の内2-5-2(三菱ビル6F) 〒100-8324 TEL.03(3283)4842
 大阪支店エージレス部 ▶大阪市北区芝田1-4-8(北阪急ビル7F) 〒530-0012 TEL.06(6372)1200
 名古屋支店エージレス部 ▶名古屋市中村区名駅3-16-22(名古屋ダイヤビル6F) 〒450-0002 TEL.052(565)3925
 福岡営業グループ ▶福岡市博多区博多南1-3-6(第3博多借成ビル4F) 〒812-0016 TEL.092(482)8850

エージレスサービスセンター株式会社
 東京都千代田区神田駿河台3-6-1(菱和ビル5F) 〒101-0062 TEL.03(3251)0761

お問い合わせは _____

エージレスC貯蔵法は、

- 鮮度保持剤エージレスCにより、青果物類が発生する炭酸ガス、エチレンガス等を吸収し、追熟、軟化、変色の進行を遅らせます。
- 流通包装単位（ダンボール、コンテナ、小袋など）で、ポリエチレンフィルム等低バリアー性の包材を使用し、青果物とエージレスCを同封します。
- 冷蔵貯蔵を原則とします。（青果物の種類により最適冷蔵温度が異なります。）
- 自力反応型脱酸素剤エージレスSA等と併用し、包装内の酸素濃度を早く低下させ、青果物の生理作用（呼吸、追熟）を抑制し、鮮度保持する方法もあります。（青果物の種類、熟度、産地等により最適なエージレス封入量が異なります。）

エージレスC製品仕様

名称	寸法(mm)	製品数
C-250PS	45×50	1000ケ×4袋=4000ケ/ケース
C-500PS	60×50	1000×3=3000
C-1001P	70×75	100×20=2000
C-2005P	100×75	50×20=1000

- *名称の数値は炭酸ガス吸収量を示します。
- *開封のまま放置しますと性能が低下します。使用残は密封して保管して下さい。
- *放置可能時間は24時間以内ですが、早めの作業をお勧めします。

使用時の注意事項

- 必ず実際の商品形態でテストを行い、効果等を確認して下さい。
- 青果物は①収穫直後のもの、②傷がないもの、③衛生性の良いもの等を使用して下さい。品質の低下している青果物が混入しますと全体の貯蔵性が悪くなります。
- 青果物を貯蔵温度まで冷却してからパックして下さい。（予冷）
- パックした袋が破れないような荷姿にして下さい。